

Lieber Gast,

schön, dass Du den Weg in Deine 2tHEIMAT gefunden hast!

Klassische Gasthaustradition gepaart mit modernen Einflüssen und regionalen Produkten, so würden wir unser Restaurant und unsere Küche beschreiben. Unser Küchenchef Simon versteht sein Handwerk und das schmeckst Du einfach. Von Soßen über Pasta bis hin zu klassischen Pommes frites oder Eis, bei uns wird alles selbst hergestellt und zubereitet. Wir lieben unsere Heimat und versuchen deshalb, wo immer es möglich ist, qualitativ hochwertige Produkte bei regionalen Erzeugern zu kaufen. Dies gilt natürlich auch für unsere Getränke, die wir möglichst aus der Region beziehen.

Und jetzt wünschen wir Dir eine schöne Zeit in deiner 2tHEIMAT...

Hier noch eine kleine Auswahl unserer Lieferanten:

- **Metzgerei Kneppel in Morbach**
Fleisch ausschließlich von Morbacher Bauern; Wurst aus eigener Herstellung;
Hunsrückschwein von Morbacher Bauern aus eigener Schlachtung
- **Geflügelhof Bauer in Kappel**
Frische Eier von glücklichen Hühnern
- **Forellenhof Trauntal in Börfink**
Forelle, Lachsforelle, Saibling aus dem Hunsrück
- **Bauernhof Zerwes, Morbach**
Kartoffeln
- **Verschiedene regionale Jäger**
Wildfleisch
- **Bio-Metzgerei Quint in Kenn bei Trier**
Regionales Bio-Fleisch
- **Maitre Affineur Waltmann**
Perfekt veredelter französischer und deutscher Käse aus Erlangen
- **Bliesgauer Ölmühle in Kleinblittersdorf**
Bio Linsen aus dem Saarland
- **Klaus Marx in Freudenburg**
Apfelessig von Hunsrücker Streuobstwiesen
- **Verschiedene regionale Imker**
Blütenhonig
- **Unser eigener Garten**
Kräuter und allerlei Dinge, die Sie auf unseren Tellern wiederfinden
- **Pains Tradition in Luxemburg**
Leckeres Brot
- **Hubertus Vallendar in Kail**
Regionale Edelbrände, Gin, Whisky
- **Dr. Loosen, Nik Weis, Markus Molitor und viele andere Top-Winzer**
Beste Weine von Mosel und Saar, von Riesling über Weißburgunder bis hin zum Pinot Noir
- Und noch viele mehr...

Stell dir dein individuelles Menü zusammen:

3 Gang | Suppe oder Salat | Hauptgang | Dessert **62€**

3 Gang | Vorspeise | Hauptgang | Dessert **69€**

4 Gang | Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert **79€**

Menüpreis nur gültig bei direkter Menübestellung, andernfalls berechnen wir die Einzelpreise der Gerichte.

Vorspeisen

Tatar vom Hunsrücker Bio-Rind **21€**
Kartoffelterrinen | Mayonnaise mit Schwarzem Knoblauch
Zwiebelmarmelade

Gebackene Trauntaler Räucherforelle **21€**
Rahm-Sauerkraut | Meerrettich | Karotte

Suppe | Salat

Schwarzwurzelsuppe **12€**
Eingelegte Löwenzahnknospen | Kräuteröl | Croutons

Geschmorter Kürbis **14€**
Geräucherter Honig | Kürbiskernöl | Bergkäse | Spinat | Walnuss

Feld- und Castelfrancosalat **12€**
Ei | Speck | Croutons | Joghurt-Senf-Dressing

Klassisch & Rustikal

Cheeseburger **22€**
frisches Rindfleisch | Cheddar | geschmorte Zwiebeln | hausgemachte
Pommes frites
(Nicht im Menü bestellbar)

Hauptspeisen

Steak vom Hunsrücker Bio-Roastbeef Karotte Kohlröschen Mohn Selleriepüree	39€
Geschmorte Bäckchen vom Hunsrückschwein Kohlrabi Apfel Kräuter Kartoffelpüree	36€
Tatar vom Hunsrücker Bio-Rind Mayonnaise mit Schwarzem Knoblauch Zwiebelmarmelade hausgemachte Pommes frites	37€
Trauntaler Lachsforellenfilet Gelbe und rote Bete Forellenkaviar Kräuter Kartoffeln	37€
Dinkelstrudel (vegetarisch) Spinat Feta Kürbispüree mariniertes Rotkraut (Preisabzug bei Bestellung im Menü: 7€)	29€

Dessert

Hunsrücker Quittensorbet Harry's Waldgin	14€
Omelette surprise Zwetchgensorbet Baiser Brioche	14€
Nougatpudding Weinbergpfirsichsorbet Haselnuss-Hafer-Knusper Eierlikörschaum	14€
Käse – Maitre Affineur Waltmann Carré de l'Est mit Mirabellengeist affinert Fourme d'Ambert fermier Bio-Gouda – 70 Wochen gereift Pithiviers au Sauge Valencay Pyramide Asche Früchtebrot Chutney (Menüaufpreis 7,00 €)	21€